



年に一度の運動会は全員真剣勝負で白熱

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

## ベジタブルワークス株式会社

### 【真狩村】

自慢の社員と共に魅力的な野菜を全国にお届けします

#### はじめは？

ベジタブルワークスは4代続く佐々木農園が前身の農業生産法人です。現代表が、農業も自分達の商品に自信をもって自ら販売して、収益性のある魅力的な職業になることを目的として2013年に設立しました。

現在社員は13名・通年雇用3名・季節雇用者は50名程ですが、将来は全員、北海道農業では難しい通年雇用ができる企業を目指しています。

会社を創業することは手探りで、未熟なところも多々ありましたが、自分達が思い描く「働きたいと思える職場作り」を日々実践しています。

#### おもな活動

真狩村の風土を生かした7種類（ブロッコリー・アスパラ・とうもろこし・雪下人参・ゆり根・じゃがいも・さつまいも）の野菜を特別栽培での生産・仕入れ・加工販売をしています。採りたてを早くに届けたい、年々高騰する北海道物流を変えたい思いで自社で北海道内や首都圏へと新鮮野菜を届けています。

また、スノーリゾートを有するニセコエリアとも隣接する真狩村は後志総合振興局のしりべし「まち・ひと・



自社便で野菜を首都圏に直送

しごと」マッチングプランと連携した取り組みとして、国内外の若者達を雇用しながら後志地域全体で通年働ける仕組み作りを進めています。その中で、従業員の移住に結び付くなど、村の活性化にも役立っています。

#### ここが自慢

##### 【面白くてしかたがない農業に従業員と目指す】

「利益が出てやりがいが出れば農業はもっと面白くなる。」「自分がやりたくないことは従業員にもやらせたくない。」代表の思いから自身で開発した機械が腰の痛い思いをすることなく100haの大規模生産を可能にしています。世界中に自慢したい位最高の機械です。

そして農業が好きで共に活動している従業員はかけがえない会社の宝です。

良い野菜が取れたら自分に必ず利益が返ってくると思えるような仕組みを作って、面白くてしかたがない農業に従業員と一緒に目指しています。



自身で開発した世界に1台の運搬機でのブロッコリー収穫

#### 連絡先

代表者名：佐々木 伸さん／設立：2013年／会員：60名

住所：虻田郡真狩村字緑岡86番地1

電話番号：0136-45-2006

FAX：0136-55-5181

E-mail：shop@vege-works.com

URL：vege-works.com



倶知安町



完成した日本酒「忠（なかごころ）」と酒粕スイーツを持って北海道知事を表敬訪問

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

## 北海道倶知安農業高等学校（日本酒プロジェクト）

### 【倶知安町】

酒米の栽培から地域の逸品日本酒「忠」と酒粕の有効活用

#### はじめは？

倶知安農業高校は、後志の食と農の役割を担う中心校であり、後志管内で唯一米の栽培について学ぶことが出来る学校です。2019年に国際リゾート地の特性から地域の魅力ある特産品を作り地域産業の振興・発展に貢献すること、地域外国人との共生を目指して地域活性化プロジェクト「酒米の栽培から地域の逸品「日本酒」造りへの挑戦」が始まりました。また、「日本酒」造りで出る副産物の酒粕が栄養豊富であるにもかかわらず大量に廃棄されているという現状を知り、消費拡大と食品ロス削減を目指して酒粕を有効活用する活動を始めました。

#### おもな活動

2019年から、酒造好適米「彗星」の栽培を始め、田植え作業など地域外国人を招いた交流活動も行っています。

2020年、地元の酒蔵である二世古酒造の協力のもと、本校で収穫した「彗星」で醸した純米吟醸原酒「忠」が完成しました。日本酒の製造には高校生も携わり、ラベルは高校生が考案したオリジナルデザインとなっています。今年度の「忠」も完成し、7月に販売開始しました。

酒粕は、日本酒を造る過程で生まれる栄養豊富な副産物ですが、産業廃棄物として大量に排出されている現状があり、そこで、酒粕を食品乾燥機で乾燥させて粉碎し、



外国人の方と田植えで交流

酒粕パウダーを作りました。食への活用ではお土産に出来るスイーツの開発を地元の菓子工房みやたけと連携し、昨年度は酒粕クッキーとマドレーヌを商品化することができ、定期的に販売しています。

#### ここが自慢

##### 【地域と連携し日本酒や酒粕製品の特産物を】

地元の酒蔵や菓子工房と連携し日本酒や酒粕スイーツの商品化が実現しました。今後は、酒粕の消費拡大と食品ロス削減に向けて、新たな商品の開発（食及び美容への活用）と完成した商品の効果的なPR方法の検討をしていきます。昨年度、完成した日本酒と酒粕スイーツを持って北海道の鈴木知事を表敬訪問し、私たちの活動を知ってもらい激励の言葉をいただくことができました。また、テレビや雑誌で紹介していただき、地域の方以外にも全道、全国の方にも知ってもらうことができました。今後も地域と連携した活動を続けて新たな特産物の開発を通じて地域産業に貢献できるよう、研究を進めていきます。



酒粕クッキーづくり

#### 連絡先

代表者名：近江 勉さん／設立：1941年／会員：62名

住所：虻田郡倶知安町字旭15番地

電話番号：0136-22-1148

FAX：0136-22-2252

E-mail：

URL：<http://www.kucchannougyou.hokkaido-c.ed.jp/>



黒松内町



全長10kmに及ぶ「チョコシナイコース」を歩くフットパスイベントの様子

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

## 黒松内フットパスクラブ

### 【黒松内町】

美しい自然、農業景観を存分に楽しめる歩く小径「フットパス」

#### はじめは？

北限のブナをシンボルとする黒松内町の豊かで美しい自然、農村景観、地域の歴史・文化を活かし、ヨーロッパの農村のように都市の人々を招き入れ、交流を図る体験型・滞在型のまちづくり「ブナ北限の里づくり」の取組みの一環として歩く、英国での取り組みをモデルとする歩く小径「フットパス」の整備・活用を図ることを目的として、2004年6月に前進の黒松内町フットパスボランティアを設立いたしました。その後、2019年5月に黒松内フットパスクラブへと名称を変更し、道内でも歴史の古いフットパス活動団体として活動を続けております。

#### おもな活動

2004年6月に前身である黒松内フットパスボランティア設立後、町内のコース設計に役立てるため、本場イギリスへのフットパス研修等の先進地視察を行いました。この経験を元に旧道をフットパスコースに活用し、草刈り等のコース整備を行い、農村風景を楽しめるようにコース設計を行い、同年10月に「チョコシナイコース」が完成し、初のフットパスイベントを行いました。これを機に徐々にコースを増やしていき、現在は計4コースを運用しています。年間数回のフットパスイベントを主催



コース整備の様子

する他、フットパスウォークを楽しみたいと黒松内を来訪する利用者の受入及びフットパスの普及PRを図っています。また、毎年コース点検や定期的な草刈りを実施し来訪者に満足いただけるようコースの維持管理も行っています。

#### ここが自慢

##### 【「自然」「農業」「人の営み」をつなぐ活動】

全国でも有数の美しい自然、農村景観を存分に楽しめるコースが特徴となっております。

「にほんの里100選」に黒松内町が選ばれており町では景観条例を策定、「日本で最も美しい村」連合にも加盟する等、自然と調和した景観を維持する町づくりが行われています。国の天然記念物「歌オブナ林」や日本最古の湿原「歌才湿原」等への自然保護活動も行っています。黒松内の丘陵景観、牧草地、ジャガイモ畑やそば畑等の農業景観、統一された里山環境を体感する上で、歩く速度でゆっくりと観光できるフットパスの活動は、「自然」「農業」「人の営み」を有機的につなぎ、観光地では味わうことのできない黒松内ならではのアピールできる活動となっております。



夏のグルメフットパスBBQの様子

#### 連絡先

代表者名：加藤静治郎さん／設立：2004年／会員：15名

住所：黒松内町字黒松内545黒松内温泉ぶなの森内

電話番号：0136-72-3597

F A X：0136-75-7070

E-mail：bunasatotourism@gmail.com

URL：https://www.bunasatotourism.com/



倶知安町



「町づくりは私達の手から」をキーワードに、地域や産業の活性化へ

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

## 北海道倶知安農業高等学校(ようてい和牛プロジェクト)

### 【倶知安町】

資源循環型サイクルを活用した「ようてい和牛」の生産

#### はじめは？

倶知安町は、農業と観光業が盛んな町です。外国人観光客も多く、地域のレストランから後志を代表するような畜産物があればと伺い、また畜産を学ぶ中で輸入飼料価格の高騰が畜産経営を圧迫している事を知り、倶知安町は生食用男爵イモの約15%が規格外品として安価で取引されていることから「規格外品男爵イモを飼料化して和牛に給与し、排出されたふん尿を堆肥化し畑へ還元する」という資源循環型サイクルを考案し、生産された和牛は「ようてい和牛」という新たなブランドとして売り出し地域の活性化に繋げるプロジェクトを始めました。

#### おもな活動

平成26年から規格外ジャガイモの飼料化を始め、地元で生産されている原材料として、規格外ジャガイモ・飼料米・フスマ・規格外大豆を使用しました。規格外ジャガイモは細断し、その他の原材料を混合し、ドラム缶に詰めて嫌気性発酵させた「ポテトサイレージ」という飼料を開発しました。現在は、青木農産に協力してもらい、デンプン粕サイレージの開発に挑戦しています。平成27年から飼料効果を検証するため、黒毛和種肥育牛を対象とした給与試験を実施し一般的な配合飼料の約10%をポテトサイレージで代替したところ、2頭連続でA5ランクを獲得しました。消費者に届けるところまでを学ぶため、自分達で精肉へ加工し、本校アンテナショップで販売しました。



ポテトサイレージの製造

#### ここが自慢

##### 【ようてい和牛普及活動で地域や産業の活性化】

ポテトサイレージに代替したことで、飼料費を1頭当たり13,000円削減することができ、さらに農業所得は道内の平均枝肉取引価格と比較しても120,000円の増収となり、経営改善に繋がることが実証されました。さらに飼料製造体制や加工施設が整えば、地元への雇用創出も見込まれると考えます。JAようていや和牛農家の協力もあり、“ようてい和牛改良組合”が設立され、本校では飼育技術を学ぶため組合員から肥育素牛を預託し肥育し、技術普及の体制が整い始めています。



ようてい和牛精肉・販売

また、町内でようてい和牛精肉販売会を実施、「ほっかいどう農業高校大会」ではネット販売に挑戦、2019年のG20観光大臣会合ではお弁当に使用される等、町内外へ普及することができました。

#### 連絡先

代表者名：近江 勉さん／設立：1941年／会員：62名

住所：虻田郡倶知安町字旭15番地

電話番号：0136-22-1148

FAX：0136-22-2252

E-mail：

URL：<http://www.kucchannougyou.hokkaido-c.ed.jp/>



余市町



スコットランドにちなんだヒースやマリーゴールド等が沿道を彩ります

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

## リタロードを守る会

### 【余市町】

町民の手でつくる歴史とロマンを伝える散歩道

#### はじめは？

ニッカウキスキー創業者の竹鶴政孝氏の妻、リタ夫人の生まれ故郷であるという縁から、昭和63年にイギリスのスコットランドにあるストラスケルビン市と余市町が姉妹都市提携の調印を行い、その記念事業として、「リタロード構想」が掲げられ、余市駅前から余市町役場までの1.3kmを竹鶴政孝氏とリタ夫人の歴史とロマンを伝える散歩道として「リタロード」が整備されました。町民の手でつくり、維持整備していくことで、美化意識を啓発し、また町民に愛される道としていこう、との考えから結成されたのが「リタロードを守る会」です。

#### おもな活動

平成11年10月に当会の前身である「余市町のまち並景観を考える会」が「リタロード植樹祭」を行って以降、20年に渡り「リタロード」の清掃及び植樹への植栽活動、維持管理を続け、活動に協賛する多くの団体やボランティアの助けを借りながら、「リタロード」を余市町民の道として根付かせることに貢献してきました。近年は沿道の景観整備のみならず、広報活動、行政への提言等にも取り組んでいます。また、「リタロード」沿道の様々なイベントに積極的に協力し、より町民に愛される道となるよう日々活動しています。活動内容は、



5月下旬に一斉に植栽を行う

- ①リタ夫人の出身地であるスコットランドにちなんだヒースやマリーゴールド等の植栽、管理等、及び歩道清掃活動
- ②広報活動 ・ 広域散策マップの作成、配布
- ③行政への景観についての提言

#### ここが自慢

##### 【地域の景観向上、余市町の中心道】

リタ夫人の遺徳を偲び、「リタロード構想」として地域の景観向上を目指しているリタロードは、余市町の中心部に位置し、JR余市駅からニッカウキスキー北海道工場余市蒸溜所前や道の駅(宇宙記念館)を経て、余市町役場に至る道路となっています。特にニッカウキスキー余市蒸溜所は創業者の竹鶴政孝氏が昭和9年に前身である大日本果汁株式会社余市工場を創設し、北海道における6次産業化の礎となり、生きた農業遺産として広く親しまれています。平成16年には北海道遺産にも選定され、札幌軟石で作られた趣のある蒸溜所の正門はリタロードのランドマーク的な建造物です。

町民に愛されるとともに訪れる観光客からも好評を得ているところです。



ニッカウキスキー前のリタロード

#### 連絡先

代表者名：小嶋 研一さん／設立：2000年／会員：100名

住所：余市町黒川町5丁目43番地 余市観光協会内

電話番号：0135-22-4115

F A X：0135-22-1517

E-mail：

U R L：